



Les Saveurs du Bois du Roc



Pâtissons à la crème et aux noix de cajou

Pour 2 personnes Temps de préparation 15 min Cuisson 35 min

Ingrédients :

- 2 pâtissons
- 1 brique de crème
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- Persil haché
- 40g de noix de cajou concassées
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel & poivre

1. Bien laver et sécher les pâtissons, les couper en tranches,
2. Dans une poêle, faire revenir l'oignon émincé et y ajouter les tranches de pâtisson
3. Saler et poivrer, faire cuire pendant 15 mn environ,
4. Mettre le tout dans un plat à gratin,
5. Napper avec la crème et saupoudrer de noix de cajou,
6. Faire dorer environ 10 min à four chaud.

Bon appétit !